

Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

September 2012

Croissant SK

Chutné a chrumkavé pečivo s CROISSANT SK

CROISSANT SK – prípravok na výrobu jemných croissantov a iného jemného pľundrového pečiva.



Pečivo so zmesou **CROISSANT SK** je:

- jemné v štruktúre
- zlatohnedé na povrchu
- lákavé na zahryznutie
- plné chuti
- nízke dávkovanie - 15% - vysoká hospodárnosť
- flexibilita vo výrobe prispôsobená
- individuálnym požiadavkám
- jedinečné v spracovaní – s margarínom alebo s maslom pre ešte lahodnejšiu chuť



IREKS

Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

September 2012

Odporúčaná receptúra:

Suroviny (kg)	CROISSANT Plundrové pečivo
Pšeničná múka	10,00
CROISSANT SK	1,50
Margarín	0,40
Droždie pekárske	0,60
Voda pitná	4,50
Margarín ťažný na prekladanie	4,25

Odporúčený technologický postup:

Chladný vodánok (do 22°C) sa prekladá s ťažným margarínom 3 x 3.
Pri poslednom vyváľaní pred tvarovaním sa nastaví hrúbka lemu na 2 – 3 mm
(podľa typu, tvaru a použitej náplne vo výrobku).

**JEMNÉ CROISSANTY A LAHODNÉ PLUNDROVÉ PEČIVO
PRE MOMENTY PLNÉ CHUTI!**

**CROISSANTY A PEČIVO VYNIKAJÚCEJ CHUTI A LÁKAVEJ
ZLATOHNEDej FARBY!**



IREKS ENZYMA, s.r.o.
Vyšná Šebastová 262
080 06 Prešov
SLOVENSKO
Tel.: +421 517 470 000
Fax: +421 517 716 168
enzyma@enzyma.sk
www.ireks.sk


IREKS